MANUALE D'ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE,
LA MANUTENZIONE
E L'USO

PENTOLINO BASCULANTE ELETTRICO INDIRETTO

CPE15/CPE25

12.01.002 – IT

INDICE

Parte 1: Avvertenze e notizie generali

Parte 2: Posizionamento, installazione e manutenzione

Parte 3: Uso e pulizia

Parte 4: Figure e dettagli

1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d’installazione, di manutenzione e d’uso.
- Conservare con cura il presente manuale d’istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all’uso.
- Il funzionamento dell’apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L’apparecchiatura deve essere impiegata solo per l’uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell’apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l’apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d’assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull’apparecchio per l’assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura “Vista dell’apparecchiatura”).
- Quando si richiede l’intervento dell’assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l’uso di guanti a protezione delle mani.

Attenzione! : Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.

1.2. DATI TECNICI

DIMENSIONE	UM	CPE15	CPE25
Altezza (A)	mm.	554.0	585.0
Altezza (B)	mm.	910.0	880.0
Volume utile	lt.	15.0	25.0
Volume totale	lt.	19.0	29.0
Volume boyler	lt.	4,5	6
Peso	kg.	35.0	45.0
Potenza	Kw	6.0	8.0
Tensione	V/hz	400/50	400/50
Alimentazione	poli	3/N/PE AC	3/N/PE AC
Temperatura “T”	°C	20-100	20-100
Delta “T” max.	°C	+/-1	+/-1
Pressione boyler	bar	0.5	0.5

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

– Pannellature in acciao AISI 304, spessore 15-20/10
– Recipiente di cottura in acciaio AISI 316, spessore 20/10.
– Boiler e rivestimenti in AISI 304, spessore 15-20/10.
– Sistema riscaldante a mezzo di resistenze elettriche corazzate in lega “Incoloy” con boiler e circolazione di vapore.
– Economizzatore della potenza termica ad intervento automatico.
– La pressione del boiler è controllata da una valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, l’apparecchio è munito di manometro a lettura analogica.
- Controllo elettronico con display a tre cifre e led per le seguenti impostazioni:
  - Tempo di cottura
  - temperatura di cottura
  - minimo livello acqua boyler
  - segnalazione di fine cottura a mezzo buzer

– Termostato di sicurezza che interrompe automaticamente il funzionamento in caso di guasto.

- Sistema di ribaltamento manuale bilanciato, con bloccaggio di sicurezza tipo marino.

- Controllo della temperature nel recipiente di cottura.

1.4. PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Norme di legge vigenti in materia;
- eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni del comitato degli elettrotecnici inerenti la sicurezza elettrica;
- prescrizioni dell'ente che eroga l'energia elettrica;
- altre eventuali prescrizioni locali.

1.5. PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

- L'ambiente nel quale si installa l'apparecchio deve essere ben aerato.
- Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- Come prescritto dalla vigente normativa, fra apparecchio e rete di distribuzione deve essere interposto un interruttore onnipolare avente una distanza fra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.

2.1. POSIZIONAMENTO

– Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.
– Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.
– Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.
– Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze da altre apparecchiature o da pareti. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.
- L'apparecchio può essere posto sia su tavolo (purché di materiale non infiammabile) che, a richiesta su di un supporto.
- Quest'ultimo è costruito interamente in Aisi 304, su piedini o su ruote, con o senza bacinella gastronorm 1/1 estraibile.
- Per il fissaggio dell'apparecchiatura su tavolo sono previste in dotazione due staffe da posizionare nella parte posteriore del basamento fissandole al tavolo tramite bulloni.

2.2. INSTALLAZIONE

Attenzione! : **Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.**

Attenzione! : **Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.**

2.2.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

Attenzione! : L'apparecchio viene consegnato per la tensione indicata nella targhetta tecnica.

Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento H07RN-F e non deve essere esposto a temperatura ambiente superiore a 50°.

- Come già indicato, fra apparecchio e linea elettrica vi deve essere interposto un interruttore onnipolare ed un differenziale con caratteristiche adeguate alla potenza nominale dell'apparecchio (1mA per kW di potenza).
- Controllare l'efficienza dell'impianto di messa a terra.
- Questo apparecchio appartiene al tipo X (fornito senza cavo e senza spina), pertanto il cavo e gli altri accessori necessari all'allacciamento sono a carico dell'installatore.
- Il cavo per l'allacciamento alla linea elettrica deve corrispondere alle caratteristiche riportate nel paragrafo *"Dati tecnici"* ed essere di tipo resistente all'olio.

Per accedere alla morsettiera d'alimentazione svitare le due viti di fissaggio del pannello laterale destro della colonna portacomandi.

- Infilare il cavo attraverso l'apposito fermacavo. Collegare accuratamente i conduttori nei corrispondenti morsetti della morsettiera. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri conduttori, in modo da scollegarsi per ultimo in caso di forte trazione del cavo o rottura del fermacavo. Serrare il fermacavo.
- L'apparecchio deve inoltre essere incluso in un sistema equipotenziale.
- Il collegamento si esegue con il morsetto predisposto nella parte posteriore della colonna destra portacomandi e contrassegnato dal simbolo internazionale e un conduttore avente una sezione nominale <10 mm^2. Questo collegamento avviene fra tutte le apparecchiature installate e l'impianto di messa a terra dello stabile.

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Su richiesta l'apparecchio può essere fornito di un rubinetto miscelatore per il carico dell'acqua nella vasca di cottura.
- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 Kpa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.
- L'allacciamento idrico è predisposto nella parete posteriore della colonna portacomandi.

2.3. COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

- Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.
- E' da controllare in particolare:
  - che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
  - che sia stato rimontato con cura il pannello frontale inferiore tolto per il collegamento elettrico;
  - che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
  - che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
  - che i collegamenti dell'acqua siano a tenuta;
  - che il collegamento elettrico sia eseguito a norma.
- Controllare inoltre, che il cavo ad apparecchio installato non sia sottoposto a trazione e non sia in contatto con superfici calde.
- Si proceda alla messa in funzione seguendo le istruzioni d'uso.
- Controllare, che la tensione di alimentazione ad apparecchio funzionante non si discosti del +/- 10% dal valore nominale.
- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

2.4. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Attenzione! : Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!

- Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, componenti elettrici ecc..
- E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.
- Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

2.4.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

Attenzione! : **Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!**

Attenzione! : **Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento!**

Anche con un uso regolare dell'apparecchio possono manifestarsi inconvenienti e guasti nel funzionamento.

- **<u>SONDA DI TEMPERATURA VASCA DI COTTURA</u>** :

Sul display si visualizza la scritta " Err " e viene bloccato automaticamente il ciclo di cottura in corso.

Per accedere alla sonda seguire le seguenti istruzioni :

- Ruotare completamente la vasca
- Togliere la manopola del rubinetto di livello
- Svitare le viti che fissano il fondo al pannello inferiore vasca
- Sostituire la sonda

- **<u>RESISTENZE (R1):</u>**

Se non si verifica il riscaldamento delle resistenze seguire le seguenti istruzioni :

- Controllare la tensione rispettivamente sulle bobine e uscite relè " C2 –C1 ".
- Se questi vengono eccitati, controllare i cavi che collegano i relè alle resistenze verificando la tensione (230/400), su entrambi i poli delle tre resistenze.
- Se ciò avviene procedere alla sostituzione delle resistenze.

Per accedere alle resistenze seguire le seguenti istruzioni:

- Ruotare completamente la vasca
- Svitare le viti che fissano il pannello posteriore
- Sostituire le resistenze

- **<u>SCHEDA RELE' (SR):</u>**

Se non si verifica il riscaldamento delle resistenze prima di sostituire la scheda relè, seguire le seguenti istruzioni :

- Controllare che il fusibile non sia danneggiato.

  L'accessibilità al fusibile si ottiene:

  svitando le due viti di fissaggio del pannello laterale destro della colonna portacomandi.

  Controllare il fusibile posto vicino alla morsettiera d'alimentazione

- Controllare la tensione sulle bobine e uscite relè " C2-C1 ".

- Se questi non vengono eccitati verificare innanzi tutto il microinterruttore “ M1 “e controllare che non sia intervenuto il termostato di sicurezza.
- Se, verificando questi componenti non si riscontrano delle anomalie, procedere alla sostituzione della scheda relè.

  Per accedere alla scheda relè togliere il pannello laterale destro della colonna portacomandi.

- **MANCANZA D’ACQUA ALL’INTERNO DELL’INTERCAPEDINE**:

  Se la pentola avverte la mancanza d’acqua all’interno dell’intercapedine, per evitare gravi danni provocati dal surriscaldamento, viene bloccato automaticamente il funzionamento.

  Sul display della scheda comandi si visualizza la scritta **“H20”**.

  Per aggiungere acqua seguire attentamente le istruzioni riportate nel paragrafo **(3.2.1)**.

- **TERMOSTATO DI SICUREZZA (TS) :**

  Qualora l’apparecchio non venga usato in modo corretto, oppure se si verifica un guasto, si può raggiungere un surriscaldamento.

  Con l’intervento di questo dispositivo l’apparecchiatura viene messa fuori servizio,

  Per accedere al termostato seguire le seguenti istruzioni :

- Ruotare completamente la vasca
- Svitare le due viti che fissano la ghiera di protezione al fondo.
- Dopo aver verificato la causa del surriscaldamento riarmare il termostato di sicurezza.

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L’UTENTE

– Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

– Questo apparecchio è previsto per l’uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.

– E’ indispensabile sorvegliare l’apparecchio durante il suo funzionamento.

Attenzione! : **Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell’apparecchiatura da parte dell’operatore.**

– Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d’uso, pertanto addestrare bene il personale.

– **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l’albo competente.**

– Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l’assistenza tecnica di fiducia.

– In caso di malfunzionamento dell’apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (elettricità ed acqua).

– Anomalie ricorrenti necessitano dell’intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. ISTRUZIONI PER L’USO

– Prima di mettere in funzione l’apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l’interno della vasca di cottura.

Attenzione! : **La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.**

3.2.1. RIEMPIMENTO DELL'INTERCAPEDINE

Attenzione! : **Il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine deve essere controllato prima d'ogni accensione.**

Attenzione! : **Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!**

- Per il riempimento dell'intercapedine si consiglia l'uso **d'acqua addolcita.**
- Per la quantità d'acqua necessaria al riempimento dell'intercapedine (boyler) vedi tabella "Dati Tecnici".
- Il controllo deve essere eseguito a macchina fredda aprendo il rubinetto di livello posto sotto la vasca (Vedi figura "Vista dell'apparecchiatura").
- Se fuoriesce dell'acqua il livello è corretto e quindi chiudere il rubinetto.
- Nel caso contrario bisognerà operare come segue :

- Aprire il rubinetto di livello (Vedi firgura "Vista dell'apparecchiatura").
- Dopo aver svitato il tappo aprire il rubinetto per il carico acqua nell'intercapedine.
- Introdurre l'acqua attraverso il rubinetto.
- Quando l'acqua fuoriesce dal rubinetto di livello chiudere immediatamente entrambi i rubinetti.

3.2.3. ACCENSIONE, AVVIO DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO

- Queste apparecchiature sono fornite di controllo elettronico con display a tre cifre e led per effettuare tutte le operazioni d'impostazione e d'uso.
- Questi comandi si trovano su di una scheda ben visibile sul pannello frontale della colonna portacomandi.
- Per avviare la pentola eseguire le seguenti operazioni.
  - **DARE TENSIONE ALL'APPARECCHIATURA**:

  Agendo sull'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura, dare tensione.

  Così facendo si illumina il LED della scheda comandi in corrispondenza del tasto ON/OFF **(1)**

  - **ALIMENTAZIONE** : Premere il tasto ON (**1**)

    Se sul display compare immediatamente la sigla H20, significa che la sonda all'interno del boyler ha rilevato la mancanza d'acqua.

    Per le operazioni di ripristino del livello vedi capitolo 5.1 (riempimento intercapedine)

  - **IMPOSTARE LA TEMPERATURA DESIDERATA ALL'INTERNO DELLA VASCA DI COTTURA** :

    Premere il tasto (**2**) e sul DISPLAY (**3**) si visualizza la temperatura da impostare (minimo 50°).

    Per modificare tale valore premere uno dei tasti (**4**) .

    A temperatura desiderata rilasciare immediatamente il tasto (**4**).

- Dopo pochi secondi sul display scompare il valore impostato per far comparire la temperatura reale all'interno della vasca di cottura.
- Per visualizzare in qualsiasi momento della cottura la temperatura impostata premere il tasto (**2**).
- Per modificare in qualsiasi momento della cottura la temperatura impostata dopo aver premuto il tasto (**2**), premere uno dei tasti (**4**).
  - **INIZIO CICLO DI COTTURA** : Premere il tasto START (**5**).

  - **MANTENIMENTO TEMPERATURA** :

  Raggiunta la temperatura impostata questa viene automaticamente mantenuta su tali valori fino a che non viene interrotta la cottura premendo il tasto STOP (5).

  Per il mantenimento della temperatura impostata precedentemente a tempo prestabilito (in minuti), seguire le seguenti istruzioni.

  - **IMPOSTAZIONE TEMPO DI MANTENIMENTO TEMPERATURA** :

Raggiunta la temperatura impostata precedentemente premere il tasto (**6**).

Premere uno dei tasti (**4**) e sul display (**3**) si visualizzano i minuti.

Alla comparsa sul display del tempo desiderato rilasciare immediatamente il tasto (**4**).

Da questo momento, fino al termine della cottura, resteranno visualizzati i minuti in fase decrescente.

- **MOFICARE I MINUTI IMPOSTATI** :

dopo aver premuto il tasto (**6**), premere uno dei tasti (**4**).

Pur comparendo sul display i minuti rimanenti per ultimare la cottura, è possibile visualizzare le seguenti temperature.

- Interno vasca di cottura: premere il tasto (**2**).
- Temperatura impostata precedentemente: premere per la seconda volta il tasto (**2**).

  Per modificare tale valore premere uno dei tasti (**4**).

  Dopo pochi secondi ricomparirà sul display il tempo mancante per ultimare la cottura.

- **FINE COTTURA** :

Allo scadere del tempo prestabilito viene interrotta la cottura.

Per richiamare l'attenzione dell'operatore si inserisce automaticamente una suoneria intermittente per la durata di 20 secondi.

Per interrompere tale suono anticipatamente premere un qualsiasi tasto della scheda

escluso il tasto OFF (**1**).

Attenzione! Tutti i parametri di impostazione nella scheda possono essere variati a ciclo di cottura già avviato.

SVUOTAMENTO VASCA DI COTTURA

- La posizione verticale della vasca è garantita da un dispositivo di bloccaggio.
- Per effettuare lo svuotamento seguire le seguenti istruzioni.

- Sbloccare la vasca agendo sul pistoncino a molla posizionato sotto la vasca (Vedi figura "Vista dell'apparecchiatura").
- Al tempo stesso impugnare la maniglia ben visibile sul lato destro della vasca ed effettuare lo svuotamento.

Attenzione ! Durante la fase di rotazione il riscaldamento si ferma automaticamente.

Nel momento in cui si riporta la vasca in posizione verticale, questa automaticamente si blocca e viene riattivato il riscaldamento.

3.3. PULIZIA E CURA DELL’APPARECCHIO

- Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti di acciaio inossidabile.
- L’uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.
- Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne’ carta vetrata, ne’ abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.
- Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l’uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).
- Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l’apparecchio si è raffreddato.

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

Attenzione! : Nell’effettuare la pulizia dell’apparecchio non usare mai getti d’acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.

- La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.
- Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.
- Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITA PROLUNGATA

- In caso di inattività prolungata dell’apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.
- Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l’aria all’interno del recipiente di cottura.
- Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.
- Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare l’energia elettrica.
- Il locale deve essere sufficientemente aerato.

3.5. PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

- Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (energia elettrica e acqua).
- Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti a inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.

Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

4.1. SCHEMA ELETTRICO MOD. CPE15/25

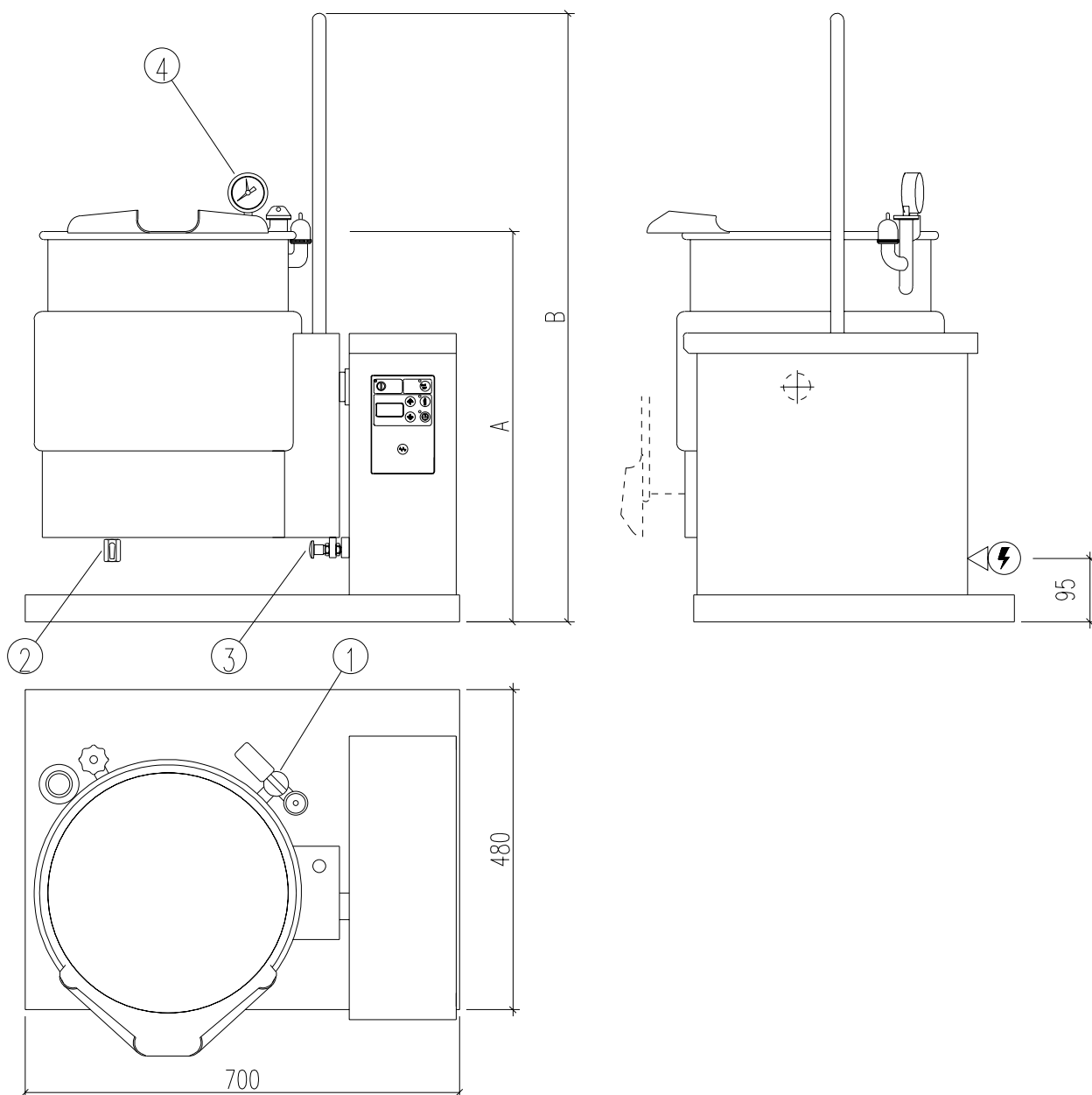
LEGENDA:

C1	Teleruttore principale	**SL**	Scheda controllo livello
C2/C3	Relè bipolare	**SN**	Suoneria per scheda elettronica
M1	Microinterruttore	**SN1**	Suoneria per controllo livello
MA	Morsettiera arrivo linea	**SR**	Scheda relè
PV	Pressostato vapore	**ST**	Scheda tastiera
R1	Resistenza trifase	**TS**	Termostato di sicurezza

4.1.1 SCHEMA ELETTRICO MOD. CPE15/25

LEGENDA:

C1	Teleruttore principale	**SL**	Scheda controllo livello
C2/C3	Relè bipolare	**SN**	Suoneria per scheda elettronica
M1	Microinterruttore	**SN1**	Suoneria per controllo livello
MA	Morsettiera arrivo linea	**SR**	Scheda relè
PV	Pressostato vapore	**ST**	Scheda tastiera
R1	Resistenza trifase	**TS**	Termostato di sicurezza

4.3. VISTA DELL'APPARECCHIATURA

1) Carico acqua intercapedine

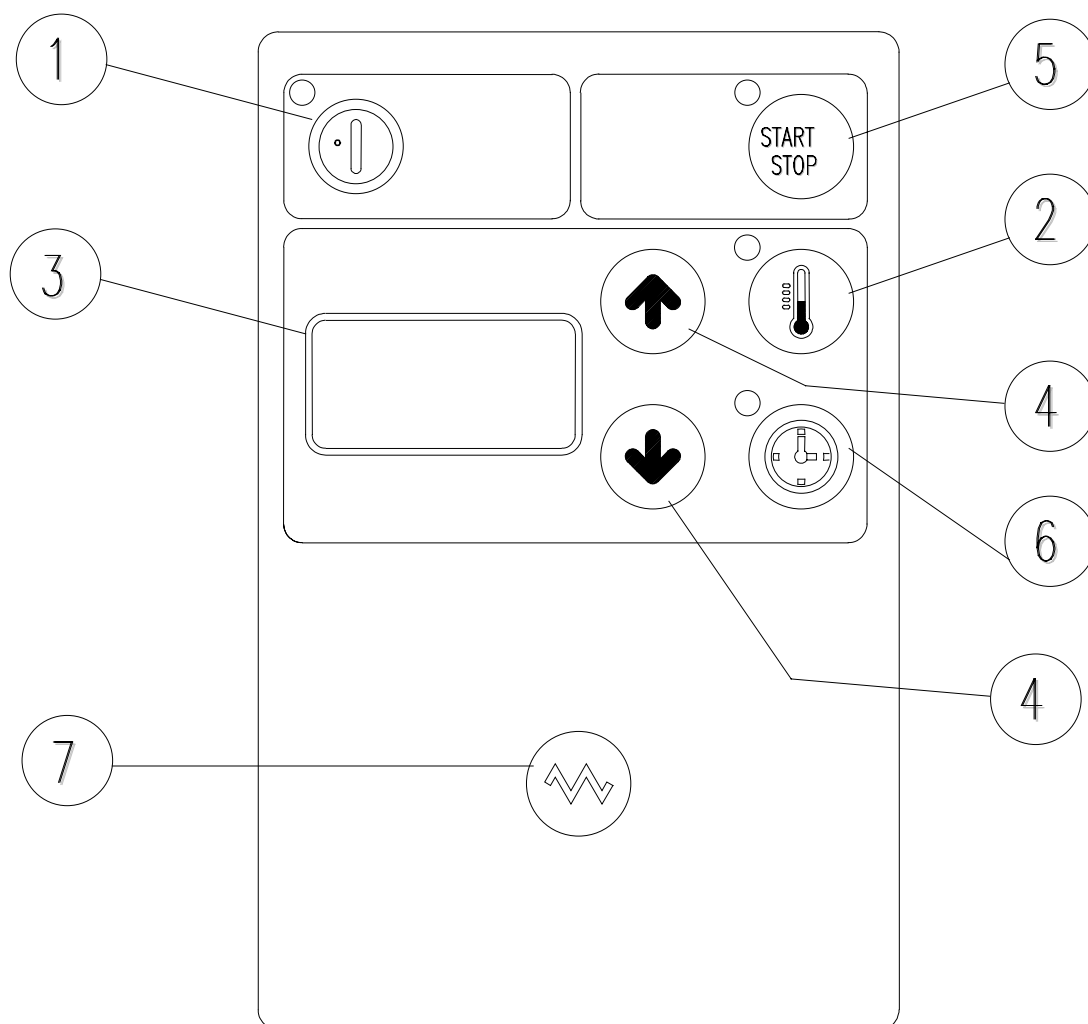
2) Rubinetto di livello acqua intercapedine

3) Dispositivo bloccaggio vasca

4) Manometro

4.2. TASTIERA

LEGENDA DELLE FUNZIONI DELLA TASTIERA:

1 Interruttore generale	**5 Interruttore avvio/arresto**
2 Selettore temperatura	**6 Seletttore tempo**
3 Display digitale	**7 Spia luminosa indicante che il riscaldamento è in funzione**
4 Tasti regolazione temperatura e tempo di cottura	

Autodiagnosi: possibile messaggio di errore o guasto

- **"Err"** (Sonda di temperatura vasca guasta)